

PESCOÇO DE PERU AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de pescoço de peru em pedaços

1/2 xícara de farinha de trigo

1 caldo knorr

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher de corante

3 dentes de alho

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela de pressão, o alho, o knorr, o corante, deixe fritar.

Depois coloque o pescoço de peru, deixe por 20 minutos, retire a pressão.

Coloque o trigo no copo com água fria, mexa bem, volte a panela para o fogo sem pressão e jogue o trigo, sempre mexendo, até engrossar.

Deixe cozinhar por 10 minutos, coloque salsa, cebolinha e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/55682-pescoco-de-peru-ao-molho.html>